

SIEMENS

Індукційна варильна поверхня

EH...FF...

uk Керівництво з експлуатації



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



Вміст

1	Безпека	2
2	Як уникнути матеріальних збитків.....	4
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	5
4	Придатний посуд.....	6
5	Знайомство.....	7
6	Основні відомості про користування.....	8
7	Овальна зона розширення.....	10
8	Функції часу.....	10
9	powerBoost	10
10	fryingSensor.....	11
11	Блокування від доступу дітей.....	12
12	Захист під час витирання.....	13
13	Індивідуальне захисне відключення.....	13
14	Основні параметри.....	13
15	Тест посуду.....	14
16	Чищення та догляд.....	15
17	Усунення несправностей.....	15
18	Утилізація.....	16
19	Сервісні центри.....	17
20	Пробні страви.....	17



1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкції, технічний паспорт й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Право підключати прилад без штекера дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Надійне та безпечне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, яка виконувала монтаж приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.

Якщо у вас є активний імплантований медичний пристрій (наприклад, кардіостимулятор або дефібрилятор), дізнайтесь у лікаря, чи відповідає цей пристрій Директиві 90/385/ЄЕС Ради Європейських спільнот від 20 червня 1990 р., а також стандартам EN 45502-2-1 і EN 45502-2-2, і чи цей пристрій вибрано, імплантовано й запрограмовано відповідно до VDE-AR-E 2750-10. Якщо ці передумови виконані і, крім того, використовується неметалеве кухонне приладдя й посуд з неметалевими ручками, користуватися цією індуктивною варильною поверхнею за призначенням безпечно.

1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.4 Безпечне користування

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.

- ▶ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▶ Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Варильна поверхня сильно нагрівається.

- ▶ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▶ Не зберігайте на варильній поверхні предмети.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Після кожного використання варильної поверхні вимикайте прилад головним вимикачем.

- ▶ Не чекайте, поки варильна поверхня автоматично відключиться, оскільки на ній більше немає каструль і сковорідок.

Харчові продукти можуть загорітись.

- ▶ Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Під час використання прилад та його деталі, що виступають, особливо рама варильної панелі (якщо вона є), нагріваються.

- ▶ Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Маленькі діти, молодше 8 років, не повинні підходити до приладу.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.

- ▶ Забороняється класти на неї металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення його потрібно замінити спеціальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Для цього вимикайте пристрій не головним вимикачем, а через запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережевий кабель пошкоджений, негайно вимкніть запобіжник у коробці запобіжників.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.
→ Стр. 17

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу. На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- ▶ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

Контакт вентилятора, розташованого на нижньому боці варильної поверхні, з металевими предметами може призвести до ураження електричним струмом.

- ▶ Не зберігайте у шухлядах під варильною поверхнею довгі, загострені металеві предмети.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.

- ▶ Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.
- ▶ Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.

Під час готування на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня.

- ▶ Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каструлі, наповненої водою.
- ▶ Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.

Об прилад з розтрісканою або розбитою поверхнею можна порізатися.

- ▶ Не користуйтеся приладом, якщо його поверхня тріснула чи розбилась.

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

2 Як уникнути матеріальних збитків

Тут ви знайдете найпоширеніші причини пошкоджень та поради, як їх уникнути.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Плями	Приготування без нагляду.	Слідкуйте за процесом приготування.
Плями, нагар	Розлита рідина, особливо з високим вмістом цукру.	Відразу ж видаляйте шкребок для скла.
Плями, нагар або сколи на склі	Дефектний посуд, посуд з розплавленою емаллю або посуд з міднім чи алюмінієвим дном.	Використовуйте придатний посуд у хорошому стані.
Плями, зміна кольору	Невідповідні методи очищення.	Використовуйте лише очисні засоби, які підходять для склокераміки, і очищуйте варильну поверхню лише тоді, коли вона холодна.
Нагар або сколи на склі	Посуд, що падав, кухонне приладдя чи інші тверді або загострені предмети.	Під час готування не бийте по склу та не кидайте предмети на варильну поверхню.
Подряпини, зміна кольору	Грубе дно посуду або переміщення посуду на варильну поверхню.	Перевіряйте посуд. Піднімайте посуд при пересуванні.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Подряпини	Сіль, цукор або пісок.	Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
Пошкодження приладу!	Приготування у замороженому посуді.	Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.
Пошкодження посуду або приладу	Порожній посуд.	Ніколи не ставте порожній посуд на гарячу конфорку і не нагрівайте її.
Пошкодження скла	Розплавлений матеріал на гарячій конфорці або гаряча кришка каструлі на склі.	Не кладіть на варильну поверхню папір для випікання або алюмінієву фольгу, пластикові контейнери та кришки.
Перегрівання	Гарячий посуд на панелі управління або на рамі.	Ніколи не ставте гарячий посуд у цій зоні.

УВАГА!

Варильна поверхня з нижнього боку оснащена вентилятором.

- ▶ Якщо під варильною поверхнею є шухляда, не зберігайте там ніяких дрібних або гострих предметів, паперу або серветок для посуду. Ці предмети можуть бути всмоктані й пошкодити вентилятор або погіршити охолодження.
- ▶ Між вмістом шухляди і вентиляційним отвором має бути відстань не менш ніж 2 см.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

Порада: Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каструлі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.

- Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляну кришку.

- Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.

- Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

- Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.

- Що більше води в посуді, то більше енергії потрібно, щоб його нагріти.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання.

- Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

Інформацію про виріб відповідно до (ЄС) 66/2014 ви знайдете у паспорті приладу, що додається, та в Інтернеті на сторінці виробу вашого приладу.

4 Придатний посуд

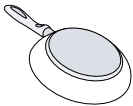
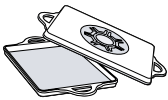
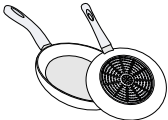
Дно посуду, придатного для готування з індукцією, повинне бути феромагнітним (тобто притягуватися магнітом), і відповідати розмірам конфорки. Якщо посуд не розпізнається на конфорці, поставте його на конфорку з наступним меншим діаметром.

4.1 Розмір та характеристики посуду

Щоб правильно визначити посуд, потрібно врахувати розмір та матеріал посуду. Дно посуду має бути ідеально рівним та гладким.

За допомогою функції Тест посуду можна перевірити, чи придатний посуд. Додаткову інформацію див. за посиланням

→ "Тест посуду", Стор. 14.

Посуд для готування	Матеріали	Характеристики
Рекомендований посуд	Посуд з високоякісної сталі в подвійній конструкції, яка добре розподіляє тепло.	Цей посуд розподіляє тепло рівномірно, швидко нагрівається та забезпечує його розпізнавання.
	Феромагнітний посуд з емальованої сталі, чавуну або спеціальний індукційний посуд з високоякісної сталі.	Цей посуд швидко нагрівається та забезпечує його розпізнавання.
Придатно	Дно не повністю феромагнітне.	Якщо область феромагніту менше дна посуду, нагрівається лише зона феромагніту. Таким чином тепло розподіляється нерівномірно.
	Дно посуду з алюмінієвими деталями.	Воно зменшує феромагнітну поверхню, а це означає, що на посуд може передаватися менше енергії. Цей посуд може бути розпізнаний недостатньо або зовсім не розпізнаний, а тому недостатньо нагрітий.
	Посуд виготовлений зі звичайної тонкої сталі, скла, глини, міді або алюмінію.	
Непридатно		

Вказівки

- Ніколи не використовуйте перехідні пластини між варильною поверхнею та посудом.
- Не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд з тонким дном, оскільки він може сильно нагрітися.

5 Знайомство

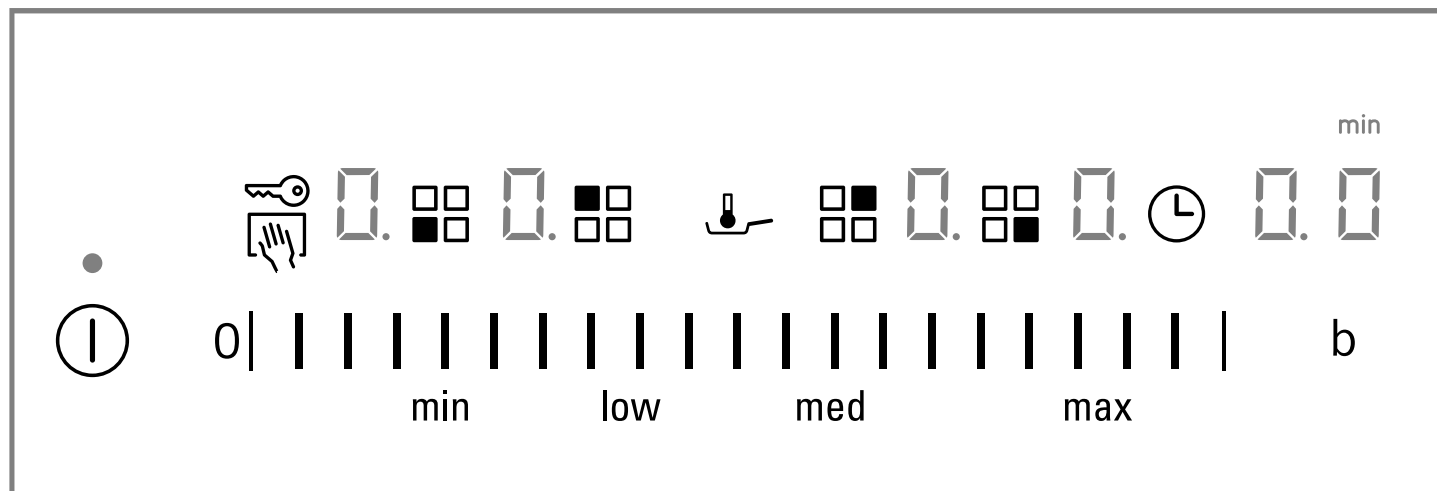
5.1 Готування з індукцією

Готування з індукцією надає ряд переваг у порівнянні зі звичайними варильними поверхнями, такі як заощадження часу під час варіння та смаження,

економія енергії та простіший догляд і чищення. Воно також забезпечує кращий контроль тепла, оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді.

5.2 Панель управління

Окремі особливості, такі як колір і форма, можуть відрізнитися від малюнка.



Вказівки

- Панель управління слід завжди тримати сухою та чистою,
- Не розміщуйте посуд поблизу дисплеїв і датчиків. Від цього може перегрітися електроніка.

Сенсорні кнопки управління

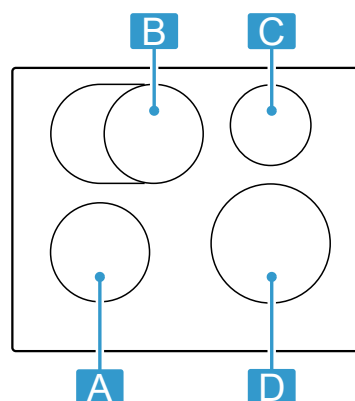
Коли варильна поверхня увімкнена, світяться кнопки, які доступні на цей момент.

Датчик	Функція
ⓘ	Головний вимикач
0	Зона регулювання параметрів
■ ■	Вибір конфорки
b	powerBoost
🍳	fryingSensor
min med low max	Ступені смаження
🕒	Таймер відключення / Таймер
🔑	Блокування від доступу дітей
👉	Захист під час витирання

Залежно від стану варильної поверхні також світяться індикатори конфорок і різні увімкнені та доступні функції.

5.3 Розподіл потужностей конфорок

Зазначена потужність виміряна зі стандартним посудом, описаним в IEC/EN 60335-2-6. Потужність може відрізнитися залежно від розміру та матеріалу посуду.



Область застосування	Найнижчий рівень нагрівання		
A Ø 18 см	Ступінь потужності 9 powerBoost	1800 Вт	3100 Вт
B Ø 18 см ☉	Ступінь потужності 9 powerBoost	1800 Вт	3100 Вт
B Ø 28 см ☉	Ступінь потужності 9 powerBoost	2000 Вт	3700 Вт
C Ø 14,5 см	Ступінь потужності 9 powerBoost	1400 Вт	2200 Вт
D Ø 21 см	Ступінь потужності 9 powerBoost	2200 Вт	3700 Вт

5.4 Конфорка

Перш ніж почати готувати, перевірте, чи відповідає розмір посуду вибраній конфорці:

Область застосування	Тип конфорки
○	Одноконтурна конфорка
○○	Овальна зона розширення → <i>Стор. 10</i>

5.5 Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений індикатор залишкового тепла. Не торкайтеся конфорки, поки відображається індикація залишкового тепла.

Індикатор	Значення
H	Конфорка гаряча.
h	Конфорка тепла.

6 Основні відомості про користування

6.1 Увімкнення варильної поверхні

- ▶ Натисніть ①.
Лунає акустичний сигнал і починає світитися індикація поряд з ①.
- ✓ Варильна поверхня готова до експлуатації.

reStart

- ▶ Якщо увімкнути прилад протягом 4 секунд після вимкнення, варильна поверхня продовжить працювати з попередніми налаштуваннями.




6.2 Вимкнення варильної поверхні

- ▶ Торкайтеся ①, поки не згасне індикація.
- ✓ Усі конфорки вимкнені.

Зауваження: Якщо усі конфорки вимкнені довше 20 секунд, варильна поверхня вимикається.

6.3 Встановлення ступеня потужності конфорки

Конфорка має 17 ступенів потужності, які відображаються з проміжними значеннями від 1 до 9. Оберіть ступінь потужності, що якнайкраще підходить для продуктів, що готуються, та запланованого процесу готування.

1. Для вибору конфорки торкніться .
- ✓ Світиться індикація , а нижче — символ .

6.4 Поради щодо готування

- Якщо ви нагріваєте пюре, крем-супи або густі соуси, час від часу помішуйте страву.
- Для попереднього розігрівання налаштуйте рівень нагрівання 8-9.
- При готуванні з кришкою зменште рівень нагрівання, щойно виступить пара. Вихід пари не впливає на результат приготування.
- Після приготування накрийте посуд кришкою до подачі на стіл.
- Дотримуйтеся вказівок виробника щодо приготування у скороварці.
- Не готуйте страви надто довго, щоб зберегти їх поживну цінність. За допомогою таймера можна встановити оптимальний час приготування.
- Стежте за тим, щоб олія не диміла.
- Для підрум'янювання продуктів обсмажте їх один за одним і невеликими порціями.


2. Оберіть потрібні параметри рівня нагрівання у зоні регулювання параметрів.
- ✓ Ступінь потужності налаштовано.

Зауваження: Якщо посуд не стоїть на конфорці або посуд непридатний, вибраний рівень потужності блимає. Через певний час конфорка вимикається.

quickStart


- ▶ Якщо ви поставите посуд на варильну поверхню перед увімкненням, він буде розпізнаний при її увімкненні, і відповідна конфорка буде обрана автоматично. Після цього виберіть ступінь потужності протягом наступних 20 секунд, інакше варильна поверхня вимкнеться.


Зміна ступеня потужності або вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Оберіть у зоні регулювання параметрів потрібний рівень нагрівання або встановіть на .
- ✓ Рівень нагрівання конфорки змінюється, або конфорка вимикається, або з'являється індикація залишкового тепла.

- Деякий посуд під час приготування може нагріватися до високих температур. Тому беріть посуд лише прихваткою.
- Рекомендації щодо енергоефективного готування див. на → "Заощадження енергії", *Стор. 5*

Рекомендації щодо варіння

У таблиці наведено, які рівні потужності () для яких продуктів підходять. Час приготування (⌚ min) може варіюватися залежно від типу, ваги, товщини та якості їжі.

	⌚ min
Розтоплювання	
¹	Без кришки
²	Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.

		⊖ min
Шоколад, глазур	1 - 1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1. - 2	-
Молоко ¹	1. - 2.	-
Варені сосиски ¹	3 - 4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат, глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глибокого замороження	3 - 4	35 - 55
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Картопляні кнедли ¹	4. - 5.	20 - 30
Риба ¹	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12
Кип'ятіння, готування на парі, тушкування		
Рис, з подвійною кількістю води	2. - 3.	15 - 30
Рис, зварений на молоці ²	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундирі»	4. - 5.	25 - 35
Варена картопля	4. - 5.	15 - 30
Макаронні вироби ¹	6 - 7	6 - 10
Рагу	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Овочі	2. - 3.	10 - 20
Овочі, глибоке замороження	3. - 4.	7 - 20
Рагу в скороварці	4. - 5.	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4 - 5	50 - 65
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш ²	3 - 4	50 - 60
Тушкування/смаження з малою кількістю жиру¹		
Шніцелі паніровані або ні	6 - 7	6 - 10

¹ Без кришки

² Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.

		⊖ min
Шніцелі, глибокого замороження	6 - 7	6 - 12
Котлети, звичайні або паніровані	6 - 7	8 - 12
Стейки (3 см завтовшки)	7 - 8	8 - 12
Філе птиці (2 см завтовшки)	5 - 6	10 - 20
Філе птиці, глибокого замороження	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см товщиною)	4. - 5.	20 - 30
Гамбургер (2 см товщиною)	6 - 7	10 - 20
Риба та рибне філе, без панірування	5 - 6	8 - 20
Риба та рибне філе, паніровані	6 - 7	8 - 20
Риба, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6 - 7	8 - 15
Креветки та краби	7 - 8	4 - 10
Обсмаження свіжих овочів та грибів	7 - 8	10 - 20
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою позазіатському	7 - 8	15 - 20
Страви з продуктів глибокого замороження, наприклад, страви для смаження	6 - 7	6 - 10
Млинці, смажити почергово	6. - 7.	-
Омлет (смажити почергово)	3. - 4.	3 - 10
Ячня	5 - 6	3 - 6
Готування у фритюрі, 150-200 г на порцію, смажити порційно у 1-2 л олії¹		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження	7 - 8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6 - 7	-
Риба, панірована або у пивному клярі	6 - 7	-
Овочі, гриби паніровані у клярі або у темпурі	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-

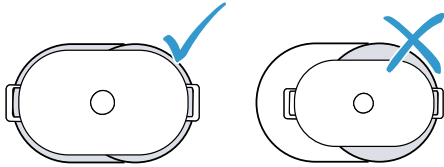
¹ Без кришки

² Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.

7 Овальна зона розширення

Коли посуд повністю закриває зону приготування, вмикається допоміжний індуктор, і зона приготування збільшується.

Розміщення посуду:



7.1 Підключення овальної зони розширення

1. Поставте посуд так, щоб він повністю закривав конфорку.
2. Виберіть конфорку та встановіть ступінь потужності.

7.2 Вимкнення овальної зони розширення

- ▶ Встановіть **0**.
- ✓ Овальна зона розширення вимикається.

8 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер

8.1 Таймер відключення

Дозволяє програмувати час готування для однієї або кількох конфорок. Після того, як час вийшов, конфорка автоматично вимикається.

Увімкніть Таймер відключення

1. Виберіть конфорку та ступінь потужності.
2. Натисніть **⏻**.
 - ✓ На конфорці світиться **↔**.
3. Установіть час у зоні регулювання параметрів.
 - Якщо торкнутися першої половини зони регулювання параметрів, час готування зменшиться на одну хвилину. Якщо торкнутися другої половини зони регулювання параметрів, час готування збільшиться на одну хвилину.
- ✓ Починається перебіг часу готування.
- ✓ Після спливання встановленого часу лунає сигнал.
4. Натисніть **⏻**.
 - ✓ Індикація згасає, а сигнал вимикається.

Зауваження: Якщо для конфорки запрограмовано час приготування та активовано fryingSensor, час приготування починає відраховуватися, лише коли досягнуто обраного рівня температури.

Таймер відключення змінити або вимкнути

1. Оберіть конфорку та торкніться **⏻**.
2. Щоб видалити налаштований час, змініть час приготування у зоні регулювання параметрів або налаштуйте **00**.

8.2 Таймер

Дозволяє встановлювати таймер на час від 0 до 99 хв. Ця функція не залежить від конфорок та інших налаштувань. Конфорки автоматично не вимикаються.

Увімкніть Таймер

1. Натискайте **⏻**, поки не засвітиться **⏻**.
2. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний час.
 - ✓ Починається перебіг часу.
 - ✓ Після спливання встановленого часу лунає сигнал.
3. Натисніть **⏻**.
 - ✓ Індикація згасає, а сигнал вимикається.

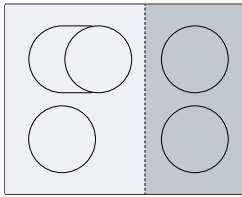
Таймер змінити або вимкнути

1. Натискайте **⏻**, поки не засвітиться **⏻**.
2. Змініть час приготування у зоні регулювання параметрів або налаштуйте **00**, щоб видалити налаштований час.

9 powerBoost

За допомогою цієї функції можна нагріти велику кількість води значно швидше, ніж з використанням **5**. Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.

Інакше в індикації обраної конфорки блиматимуть **b** і **9**. Потім автоматично налаштується **9**, без активації функції.



9.1 Увімкнення powerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться **b**. Вмикається індикація **b**.
✓ Функція ввімкнена.

9.2 Вимкнення powerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться **b**. Індикація **b** згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання **9**.
✓ Функція деактивована.

Зауваження: За певних обставин ця функція може автоматично вимкнутися, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

10 fryingSensor

Ця функція дозволяє отримувати ідеальний результат без зайвих хвилювань.

Щоб під час готування не відволікатися на постійну зміну ступеня потужності, виберіть необхідну температуру один раз на початку готування. Тоді температура буде вимірюватися датчиками під склокерамікою і підтримуватися протягом всього процесу готування.

Ця функція доступна на всіх конфорках, позначених символом

10.1 Переваги

- Температура підтримується постійною, без необхідності змінювати ступінь потужності.
- Олія не перегрівається. Запобігає підгорянню страви.
- Конфорка нагрівається тільки для підтримки температури, завдяки чому економиться енергія.

10.2 Рівні температури

Рівні температури для приготування страв.

Режим	Температура	Функції
min	140 °C	Обсмажування в оливковій олії або вершковому маслі
low	160 °C	Смаження риби та продуктів швидкого приготування
med	180 °C	Смаження у фритюрі після панірування, заморозки та грилю
max	215 °C	Високотемпературний гриль та сковорода-гриль

10.3 Рекомендований посуд

Для використання з цією функцією був розроблений спеціальний посуд, що дозволяє досягти оптимальних результатів приготування.

Посуд для готування	Рекомендована конфорка
Сковорода діаметром 15 см	Проста конфорка

Посуд для готування	Рекомендована конфорка
Сковорода діаметром 19 см	Проста конфорка
Сковорода діаметром 21 см	Проста конфорка

Рекомендований посуд можна придбати через сервісну службу, в спеціалізованих магазинах або в нашому інтернет-магазині siemens-home.bsh-group.com.

Зауваження: Можна використовувати також інший посуд. Однак залежно від матеріалу посуду досягнута температура може відрізнитися від обраного рівня температури.

10.4 Увімкнення fryingSensor

1. Оберіть конфорку та торкніться .
- ✓ На індикації конфорок світиться **9**.
2. Протягом наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень температури.
✓ Функція ввімкнена.
3. світиться аж до досягнення заданої температури смаження. Лунає сигнал, і символ температури гасне.
4. Після досягнення температури смаження додайте жир для смаження і саму страву в сковороду.

Зауваження: Щоб відобразився та рівень температури, оберіть конфорку.

10.5 Вимкнення fryingSensor

- ▶ Оберіть конфорку та торкніться .
- ✓ Функція деактивована.

10.6 Рекомендації щодо готування з fryingSensor

У наступній таблиці вказані оптимальні рівні температури для різних страв. Температура та тривалість готування min залежать від кількості, стану та якості продуктів.

		min
М'ясо		

	⌘	⌚ min
Шніцель	med	6-10
Шніцель, панірований	med	6-10
Філе	med	6-10
Відбивні	low	10-15
Кордон блю, віденський шніцель	med	10-15
Стейк, із кров'ю, товщиною 3 см	max	6-8
Стейк, середнього ступеня просмаження, товщина 3 см	max	8-12
Стейк добре просмажений, товщиною 3 см	med	8-12
Стейк на крижах, із кров'ю, товщиною 4,5 см	max	10-15
Стейк на крижах, середнього ступеня просмаження, товщиною 4,5 см	max	20-30
Філе птиці, товщиною 2 см	low	10-20
Сало	min	5-8
Фарш	med	6-10
Гамбургер, 1,5 см завтовшки	low	6-15
М'ясні фрикадельки, товщиною 2 см	low	10-20
Ковбаски	low	8-20
Чоризо, сиров'ялена ковбаса	low	10-20
Шашлик, кебаб	low	10-20
Гірос	med	7-12
Риба і морепродукти		
Рибне філе	med	10-20
Рибне філе, паніроване	med	10-20
Риба, запечена, ціла	low	10-20
Сардини	med	6-12
Омари, креветки	med	4-8
Кальмар, каракатиці	med	6-12

	⌘	⌚ min
Страви з яєць		
Ячня-глазунья на маслі	min	2-6
Ячня	med	2-6
Ячня-бовтанка	min	4-9
Омлет	min	3-6
Французькі тости	low	4-8
Крепси, млинці, іспанські млинці, татари	max	1-3
Овочі		
Смажена картопля	max	6-12
Картопля фрі	med	15-25
Картопляні оладки	max	2-4
Цибуля, смажений часник	min	2-10
Кільця цибулі	low	5-10
Цукіні, баклажани, паприка	min	4-12
Зелена спаржа	low	4-15
Гриби	med	10-15
Овочі у тісті темпура	med	5-10
Заморожені продукти		
Курячі шматочки (нагетси)	med	10-15
Рибні палички	med	8-12
Картопля фрі	max	4-8
Страви на сковороді	low	6-10
Весняні рулети	med	10-30
Пиріжки, крокети	max	3-8
Інші		
Смажений сир	low	7-10
Крутони	low	6-10
Обсмажений хліб	med	4-8
Мигдаль, волоські горіхи, кедрові горіхи, обсмажені	med	3-15

11 Блокування від доступу дітей

Варильна поверхня має функцію «Захист від доступу дітей». Вона запобігає увімкненню варильної поверхні дітьми.

11.1 Увімкнення Блокування від доступу дітей

Вимога: Варильна поверхня повинна бути вимкнена.

- ▶ Торкайтеся ∞ протягом 4 секунд.
- ✓ Індикація поряд з ∞ засвітиться на 10 секунд.
- ✓ Варильна поверхня заблокована.

11.2 Вимкнення Блокування від доступу дітей

- ▶ Торкайтеся ∞ протягом 4 секунд.
- ✓ Блокування знято.


11.3 Автоматична функція «Блокування від доступу дітей»

Ви також можете автоматично активувати функцію «Блокування від доступу дітей» при кожному вимкненні варильної поверхні. Інформацію про те, як вмикати та вимикати функцію, див. у розділі «Основні установки» → Стор. 13.

12 Захист під час витирання


Дозволяє заблокувати панель управління для очищення, щоб випадково не змінити налаштування. Дія блокування не розповсюджується на головний вимикач.

12.1 Увімкнення Захист під час витирання

- ▶  Натисніть . Пролунає сигнал.
- ✓ Панель управління блокується на 35 секунд. За 5 секунд до вимкнення лунає сигнал.

12.2 Вимкнення Захист під час витирання

Для завчасного вимкнення функції:

- ▶  Натисніть .
- ✓ Панель управління розблокована.

13 Індивідуальне захисне відключення

Якщо конфорка працює протягом тривалого часу і ви не змінюєте установки, активується автоматичне захисне вимкнення. На конфорці відображається **F8**, і вона вимикається.

Час залежить від обраного ступеня потужності і становить від 1 до 10 год.

Натисніть будь-яку кнопку.

14 Основні параметри

Ви можете встановити основні установки вашого приладу відповідно до власних потреб.

14.1 Огляд основних установок

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 1	Блокування від доступу дітей	0 - Вручну. ¹ 1 - Автоматично. 2 - вимкнено.
c 2	Аудіосигнали	0 - Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. 1 - Увімкнений лише сигнал помилки. 2 - Увімкнено лише сигнал підтвердження. 3 - Увімкнено всі звукові сигнали ¹ .
c 3	Індикатор споживання електроенергії Показує загальне споживання енергії між увімкненням та вимиканням варильної поверхні в кВт-год. Точність індикації зокрема залежить від якості напруги в електромережі.	0 - вимкнено ¹ 1 - увімкнено
c 5	Автоматичне вимкнення	00 - вимкнений. ¹ 01-99 - хвилин до автоматичного вимкнення.
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера	1 - 10 секунд ¹ 2 - 30 секунд 3 - 1 хвилина

¹ Заводська настройка

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 7	Обмеження потужності Дозволяє за потреби обмежити загальну потужність варильної поверхні, якщо через особливості вашого електрообладнання виникає така необхідність. Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні. Точні дані ви знайдете на табличці з технічними характеристиками. Коли функція активна і варильна поверхня досягла встановленого обмеження потужності, відображається $_$ і ви не можете вибрати вищий ступінь потужності.	0 - Вимкнено. Максимальна потужність варильної поверхні ¹ . 1 - 1000 Вт. Найнижча потужність. 1. - 1500 Вт. ... 3 - 3000 Вт, рекомендовано для 13 ампер. 3. - 3500 Вт, рекомендовано для 16 ампер. 4 - 4000 Вт. 4. - 4500 Вт, рекомендовано для 20 ампер. ... 9 - Максимальна потужність варильної поверхні.
c 9	Час вибору конфорки	0 - Без обмежень: ви можете встановити останню вибрану конфорку, не вибираючи її повторно. ¹ 1 - Обмежено: ви можете встановити останню вибрану конфорку протягом 10 секунд після вибору. Після цього потрібно заново вибрати конфорку, щоб налаштувати її.
c 1 2	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.	0 - Непридатний. 1 - Неоптимально. 2 - Придатний.
c 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування ¹ . 1 - Заводські установки.

¹ Заводська настройка

14.2 До основних установок

Вимога: Варильна поверхня має бути вимкнена.

- Для увімкнення варильної поверхні торкніться ①.
- Протягом наступних 10 секунд утримуйте символ ∞ впродовж 4 секунд.

Інформація щодо продукту	Індикатор
Список сервісних служб	0 1
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	02.
Заводський номер 2	0.5

- ✓ Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Для перегляду окремих індикацій торкніться зони регулювання параметрів.

- Для переходу до основних установок торкніться символу ∞ .
- ✓ c 1 і 0 світяться в якості попереднього налаштування.
- Торкайтеся кілька разів ∞ , доки не з'явиться потрібне налаштування.
- Оберіть потрібні налаштування у зоні регулювання параметрів.
- Протягом 4 секунд торкайтеся символу ∞ .
- ✓ Налаштування збережені.

14.3 Скидання змін основних установок

- ▶ Торкніться ①.
- ✓ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.

15 Тест посуду

Якість посуду суттєво впливає на швидкість та результат процесу приготування.

За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.

Перед перевіркою переконайтеся, що розмір основи посуду відповідає розміру використовуваної конфорки.

Доступ здійснюється через основні установки.

→ Стор. 13

15.1 Проведення Тест посуду

- Поставте посуд за кімнатної температури з бл. 200 мл води по центру на конфорку, яка за розміром найкраще підходить до діаметра дна посуду.

- Відкрийте основні установки та оберіть c 1 2.
- Торкніться зони регулювання параметрів. На конфорці блимає індикація $_$.
- ✓ Виконується тестування.
- ✓ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

15.2 Перевірка результату

У таблиці нижче ви можете дізнатися, яким буде результат щодо якості та швидкості процесу приготування.

Результат

- 0 Посуд не підходить для конфорки і тому не нагрівається.

! Посуд нагрівається повільніше очікуваного і процес приготування не є оптимальним.

2 Посуд нагрівається правильно і процес приготування виконується нормально.

16 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

16.1 Засоби для чищення

Відповідні очисні засоби та шкребки для скла можна придбати у сервісному центрі, в крамницях або в он-лайн-магазині siemens-home.bsh-group.com.

УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкодити поверхню приладу.

- ▶ У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.
- ▶ Не застосовуйте очисних засобів, поки варильна поверхня ще гаряча. Унаслідок цього на поверхні можуть залишитися сліди.

Очисні засоби, не призначені для склокераміки

- Концентровані мийні засоби
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби
- Агресивні очисні засоби, наприклад, спреї для духової шафи або засоби для видалення плям
- Жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві помпи

Зауваження: У разі незадовільного результату знову поставте посуд на меншу конфорку, якщо вона є.

Щоб знову активувати цю функцію, торкніться зони регулювання параметрів.

16.2 Очищення варильної поверхні

Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб запобігти пригоранню залишків продуктів.

Вимога: Варильна поверхня має бути холодною. Не давайте варильній поверхні охолонути, якщо на ній є плями від цукру, пластмаси або алюмінієвої фольги.

1. Стіжки забруднення видаляйте шкребком для скла.
2. Очищуйте варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь. Дотримуйтеся інструкцій щодо чищення, вказаних на упаковці очисного засобу.

Порада: Досягти кращих результатів очищення можна за допомогою спеціальної губки для склокерамічних поверхонь.

16.3 Чищення рами варильної поверхні

Якщо на рамі варильної поверхні після використання залишилися бруд або плями, очистіть її.

Зауваження: Не використовуйте шкребок для скла.

1. Очистіть раму варильної поверхні теплим лужним розчином та витріть м'якою ганчіркою. Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
2. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

17 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення його потрібно замінити спеціальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

17.1 Попередження

Вказівки

- Якщо на індикаціях відображається E, натисніть датчик відповідної конфорки і зчитайте код несправності.
- Якщо код несправності не наведено у таблиці, відключіть варильну поверхню від мережі живлення, зачекайте 30 секунд і знову підключіть її. Якщо індикація з'явиться знову, зверніться до технічної сервісної служби та повідомте точний код несправності.
- Якщо виникає помилка, прилад переходить в режим очікування.
- Для захисту електронних компонентів приладу від перегріву та перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності.

17.2 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина та усунення несправностей
Не світяться індикатори.	Немає електричного струму. ▶ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення. Прилад підключений не за схемою. ▶ Підключіть прилад відповідно до схеми.
Блимає індикація.	Несправність електроніки ▶ Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Панель управління волога або на ній лежить предмет. ▶ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
<i>F5</i> + ступінь потужності і звук сигналу	Електроніка перегрілась або вимкнулись всі конфорки. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.
<i>F5</i> і звуковий сигнал	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Від цього може перегрітися електроніка. ▶ Зніміть посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
<i>F1/F6</i>	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блоку від перегріву. ▶ Зніміть посуд. Зачекайте кілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку на панелі управління. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
<i>F8</i>	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову увімкніть конфорку.
<i>F8</i>	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▶ Індивідуальне захисне відключення увімкнено. Для налаштування конфорки вимкніть індикацію, торкнувшись будь-якої кнопки.
<i>E 9000/E9010</i>	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▶ Індивідуальне захисне відключення увімкнено. Для налаштування конфорки вимкніть індикацію, торкнувшись будь-якої кнопки.
<i>E 9000/E9010</i>	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону. ▶ Зверніться до свого постачальника електроживлення.
<i>U400</i>	Варильна поверхня підключена неправильно. ▶ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Підключіть варильну поверхню відповідно до схеми.
<i>dE</i>	Активовано демонстраційний режим. ▶ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Зачекайте 30 секунд і підключіть варильну поверхню знову. Протягом наступних 3 хвилин торкніться будь-якого сенсора. Демонстраційний режим деактивовано.

17.3 Звичайний звук приладу

Іноді індукційний пристрій може створювати такі шуми або вібрації, як гудіння, шипіння, тріск, шум вентилятора або ритмічний шум.

18 Утилізація

18.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.
Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бу- вших у використанні приладів.

19 Сервісні центри

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

Зауваження: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмБХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина. Вироблено згідно Ліцензії щодо використання торгової марки із Сіменс АГ
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

19.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Номер виробу (E-Nr.) також знаходиться на склокерамічній поверхні. Список сервісних центрів (KI) і заводський номер (FD) можна також відобразити в основних установках → *Стр. 13*.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

20 Пробні страви

Рекомендовані установки створено для випробувальних лабораторій, щоб полегшити випробування наших приладів. Випробування виконувалися з нашими наборами посуду для індукційних варильних поверхонь. За потреби ці набори приладів можна додатково придбати у спеціалізованому магазині, через нашу сервісну службу або у нашому онлайн-магазині.

20.1 Розтоплення шоколадної глазури

Інгредієнти: 150 г темного шоколаду (55% какао).

- Каструля Ø 16 см без кришки
 - Готування: ступені потужності 1.

20.2 Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею

Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550

Початкова температура 20 °C

Розігрівання, без перемішування

- Каструля Ø 16 см з кришкою. Кількість: 450 г
 - Розігрівання: тривалість 1 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.
- Каструля Ø 20 см з кришкою. Кількість: 800 г
 - Розігрівання: тривалість 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.

20.3 Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею

Наприклад: діаметр лінзи 5-7 мм. Початкова температура 20 °C

Через 1 хв. розігрівання перемішати

- Каструля Ø 16 см з кришкою. Кількість: 500 г
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 1 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.
- Каструля Ø 20 см з кришкою. Кількість: 1 кг
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.

20.4 Соус бешамель

Температура молока: 7 °C

- Каструля Ø 16 см без кришки. Інгредієнти: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока 3,5 % жирності та дрібка солі

Приготування соусу бешамель

1. Розтопити вершкове масло, додати борошно з сіллю та нагріти масу.
 - Розігрівання: тривалість 6 хв., ступінь потужності 2
2. Додати молоко до борошняної заправки і довести до кипіння, постійно перемішуючи.
 - Розігрівання: тривалість 6 хв. 30 сек., ступінь потужності 7
3. Коли соус бешамель закипить, залишити його на плиті ще на 2 хвилини, постійно помішуючи.
 - Продовження готування: ступінь потужності 2

20.5 Варіння рису на молоці, з кришкою

Температура молока: 7 °C

1. Нагрівайте молоко, доки воно не почне закипати. Розігрівати без кришки. Через 10 хв. розігрівання перемішати.
2. Встановити рекомендований ступінь потужності та додати до молока цукор і сіль.
Час приготування включно з розігріванням прибл. 45 хв.
 - Каструля Ø 16 см. Інгрідієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока жирністю 3,5 % та 1 г солі
 - Розігрівання: тривалість прибл. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.
 - Продовження готування: ступінь потужності 3
 - Каструля Ø 20 см. Інгрідієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока жирністю 3,5 % та 1,5 г солі
 - Розігрівання: тривалість прибл. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.
 - Продовження готування: ступінь потужності 3, через 10 хв. перемішати

20.6 Варіння рису на молоці, без кришки

Температура молока: 7 °C

1. Додайте інгрідієнти до молока та підігрівайте, постійно помішуючи.
2. Коли молоко досягне прибл. 90 °C, оберіть рекомендований ступінь потужності і на низькому рівні залиште готуватися прибл. 50 хв.
 - Каструля Ø 16 см без кришки. Інгрідієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока жирністю 3,5 % та 1 г солі
 - Розігрівання: тривалість прибл. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.
 - Продовження готування: ступінь потужності 3
 - Каструля Ø 20 см без кришки. Інгрідієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока жирністю 3,5 % та 1,5 г солі
 - Розігрівання: тривалість прибл. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.
 - Продовження готування: ступінь потужності 2.

20.7 Варіння рису

Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550

Температура води: 20 °C

- Каструля Ø 16 см з кришкою. Інгрідієнти: 125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі
 - Розігрівання: тривалість прибл. 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 2
- Каструля Ø 20 см з кришкою. Інгрідієнти: 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі
 - Розігрівання: тривалість прибл. 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 2.

20.8 Запікання свинячої корейки

Початкова температура корейки: 7 °C

- Сковорода Ø 24 см без кришки. Інгрідієнти: 3 свинячої вирізки, загальна вага приблизно 300 г, товщина 1 см, а також 15 мл соняшникової олії
 - Розігрівання: тривалість прибл. 1 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 7

20.9 Готування тонких млинців

Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

- Сковорода Ø 24 см без кришки. Інгрідієнти: 55 мл тіста на млинець
 - Розігрівання: тривалість 1 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 7

20.10 Готування у фритюрі картоплі фри глибокого замороження

- Каструля Ø 20 см без кришки. Інгрідієнти: 2 л соняшникової олії. На кожну партію: 200 г замороженої картоплі фри, товщиною 1 см.
 - Розігрівання: ступінь потужності 9, поки олія не досягне температури 180 °C.
 - Продовження готування: ступінь потужності 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Виготовлено компанією BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001731922 (020412)
uk